



Clara e Gigi Padovani

La grammatica del cioccolato e del cacao

- **Un libro che svela il cibo degli dei e invita a lasciarsi inebriare da tutte le sue sfumature.**

Quando gustiamo una tavoletta di cioccolato siamo così rapiti dai suoi inebrianti aromi da trascurare il lungo viaggio nel tempo e nello spazio che compie da almeno cinquanta secoli.

L'albero del cacao cresce soltanto nella fascia equatoriale del pianeta, eppure il cioccolato è diffuso in tutto il mondo. Come altre piante dal significato simbolico, vanta origini divine e ha assunto un ruolo insostituibile nell'alimentazione, nella cultura, nell'economia e nella vita sociale degli uomini. Elevato a cibo degli dei, inizialmente ha conquistato nobili e clero per poi sedurre milioni di consumatori.

Questa particolare grammatica, nata da oltre vent'anni di esperienza degli autori tra degustazioni, visite in cioccolaterie artigianali e fabbriche dolciarie, viaggi nelle piantagioni di cacao e incontri con maîtres chocolatiers di tutto il mondo, ci racconta il cacao e il cioccolato tra scoperte, leggende, evoluzioni sociali e culturali: le varietà botaniche, i segreti gourmet, le esperienze sensoriali. Un'avventura eccitante e complessa che mostra anche ciò che è diventato oggi il cioccolato. Il libro perfetto per chi si voglia avvicinare a questo alimento evocativo e suadente, che ha sedotto artisti, scrittori, musicisti, registi.

GLI AUTORI Nati ad Alba, coppia nella vita e da vent'anni nella scrittura, Clara e Gigi Padovani sono stati tra i primi a diffondere la cultura del cioccolato in Italia. Per questo sono stati definiti "la coppia fondente" del food writing italiano. Critici gastronomici, insieme hanno pubblicato oltre trenta libri di storia materiale, con particolare attenzione ai temi dell'agro-alimentare e del cibo italiano, tradotti in sei lingue.

Clara Vada Padovani, per anni docente di matematica nelle superiori, è saggista e narratrice gastronomica, collabora a rubriche radiofoniche: ha firmato alcuni volumi di successo, come *Passione Nutella* (Giunti 2006) *Dolci del sole* (Rizzoli 2008, con il pasticciere Salvatore De Riso), *Niko. Semplicità Reale* (Giunti 2009, con lo chef Niko Romito).

Gigi Padovani è giornalista professionista dal 1984, per trent'anni ha lavorato a "La Stampa", poi ha collaborato con "Leggo". Critico gastronomico per la *Guida dei ristoranti dell'Espresso*. Accademico ad honorem dell'Accademia Italiana della Cucina, ha pubblicato, tra gli altri: *Slow Food. Storia di un'utopia possibile* (con Carlo Petrini, Giunti e Slow Food Editore 2017) e *Mondo Nutella. 50 anni di innovazione* (Rizzoli 2014).

Questi alcuni dei libri firmati insieme da Clara e Gigi:

Plasmon. La ricetta segreta che dal 1902 aiuta l'Italia a crescere (Gribaudo 2022), *Enciclopedia della nocciola* (Mondadori 2019), *Cioccolato Sommelier* (White Star 2019), *L'ingrediente della felicità* (Centauria 2017), *Tiramisù. Storia, curiosità, interpretazioni del dolce italiano più amato* (Giunti 2016), *Street food all'italiana* (Giunti 2013), *Gianduiotto Mania* (Giunti 2007). *Conoscere il cioccolato* (Ponte alle Grazie 2006).

Hanno tenuto conferenze in tutto il mondo, organizzato mostre ed eventi sul food, partecipato a numerose trasmissioni televisive e radiofoniche come esperti. Hanno ricevuto numerosi premi, tra i quali il Selezione Bancarella Cucina, il Prix de la Littérature Gastronomique, Res Tipica dell'Anici, Libri da gustare.

www.claragigipadovani.com

PAGINE 216
PREZZO 24

ISBN 9788858052020

Collana Passioni